



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETALI LOKUM KEK

1 su bardağı süt
1 su bardağı galeta unu
1 su bardağı toz şeker
1 fincan Hindistancevizi
1 fincan Yeşil toz fıstık
80 gr margarin
1 fincan Antepfıstığı
1 fincan Badem
1 fincan Fındık

1 su bardağı sütü, şekerini ve galeta ununu tencereye koyun. Koyu bir kıvam alana kadar pişirin. Piştikten sonra ocaktan alıp, yağını ekleyip yağı çırparak eritip hamura yedirin ve ılımasını bekleyin.

Ilıdıktan sonra ufak parçalar alıp, küçük küçük toplar yapın. Ardından hindistancevizine ve yeşil toz fıstığa bulayın. Üzerlerine fındık, antepfıstığı ve badem yerleştirip, biraz buzdolabında bekletip servis edebilirsiniz.

Not: İsteğe göre lokumun içine kırılmış ceviz yada fındık parçaları atabilirsiniz.

